

مجلــــــــــة

آداب الرافدين

علميّــــة محكّمــــة

فصليـّــــة

تصـــدر عن كليـــة الآداب

العـــدد: التاسع والسبعون

الســـنـــة: التاسعة والأَربعون

الموصـــــــــل

١٤٤١هـــ / ٢٠١٩م

توجه المراسلات باسم رئيس هيئة التحرير

كلية الآداب / جامعة الموصل – جمهورية العراق

E-mail: adabarafidayn@gmail.com

الرمز الدولي : ISSN 0378- 2867

E ISSN 2664-2506

P ISSN 1813-0526

رقم إيداع المجلة في المكتبة الوطنية ببغداد : ١٤ لسنة ١٩٩٢

للتواصل: radab.mosuljournals.com



آداب الرافدين

مجلة محكّمة تعنى بنشر البحوث العلمية الموثّقة في الآداب والعلوم الإنسانية

باللغة العربية واللغات الأجنبيَّة

العدد: التاسع والسبعون — السنة: التاسعة والأَربعون

(تشرين الأوَّل/ تشرين الثاني/ كانون الأَوَّل لسنة ٢٠١٩)

قواعد النشر في المجلة

- يقدم البحث مطبوعاً بدقة، ويكتب عنوانه واسم كاتبه مقروناً بلقبه العلمي للانتفاع باللقب في الترتيب الداخلي لعدد النشر.
- تكون الطباعة القياسية بحسب المنظومة الآتية: (العنوان: بحرف ١٦/ المتن: بحرف ١٤/ الهوامش: بحرف ١٢)، ويكون عدد السطور في الصفحة الواحدة: (٢٧) سطراً تحت سطر ترويس الصفحة بالعنوان واسم الكاتب واسم المجلة، ورقم العدد وسنة النشر، وحين يزيد عدد الصفحات في الطبعة الأخيرة داخل المجلة على (٢٥) صفحة للبحوث الخالية من المصورات والخرائط والجداول وأعمال الترجمة، وتحقيق النصوص، و (٣٠) صفحة للبحوث المتضمنة للأشياء المشار إليها، تتقاضى هيئة التحرير مبلغ (٢٠٠٠) دينار عن كل صفحة زائدة فوق العددين المذكورين، فضلاً عن الرسوم المدفوعة عند تسليم البحث للنشر والحصول على ورقة القبول؛ لتغطية نفقات الخبرات العلمية والتحكيم والطباعة والإصدار .
- ترتب الهوامش أرقاماً لكل صفحة، ويعرّف بالمصدر والمرجع في مسرد الهوامش لدى وورد ذكره أول مرة، ويلغى ثبت (المصادر والمراجع) اكتفاءً بالتعريف في موضع الذكر الأول .
- يقدم الباحث تعهداً عند تقديم البحث يتضمن الإقرار بأنَّ البحث ليس مأخوذاً (كلاً أو بعضاً) بطريقة غير أصولية وغير موثقة من الرسائل والأطاريح الجامعية والدوريات، أو من المنشور المشاع على الشبكة الدولية للمعلومات (الانترنت).
- يحال البحث إلى خبيرين يرشحانه للنشر بعد تدقيق رصانته العلمية، وتأكيد سلامته من النقل غير المشروع، ويحال – إن اختلف الخبيران – إلى (محكم) للفحص الأخير وترجيح جهة القبول أو الرد .
- لا ترد البحوث إلى أصحابها نشرت أو لم تنشر .
- يتعين على الباحث إعادة البحث مصححاً على هدي آراء الخبراء في مدة أقصاها (شهر واحد)، ويسقط حقه بأسبقية النشر بعد ذلك نتيجة للتأخير، ويكون تقديم البحث بصورته الأخيرة في نسخة ورقية وقرص مكتنز (CD) مصححاً تصحيحاً لغوياً وطباعياً متقناً، وتقع على الباحث مسؤولية ما يكون في بحثه من الأخطاء خلاف ذلك، وستخضع هيئة التحرير نسخ البحوث في كل عدد لقراءة لغوية شاملة أخرى، يقوم بها خبراء لغويون مختصون زيادة في الحيطة والحذر من الأغاليط والتصحيفات والتحريفات، مع تدقيق الملخصين المقدمين من جهة الباحث باللغة العربية أو بإحدى اللغات الأجنبية، وترجمة ما يلزم الترجمة من ذلك عند الضرورة .

((هيئة التحرير))

المحتويـــــــــــات

الملح واستعمالاته في بلاد الرافدين

أ.م.د. سهيلة مجيد احمد*

تأريخ التقديم: ٢٠١٤/٣/٢　　　　تأريخ القبول: ٢٠١٤/٥/٧

المقدمة :

عرف الملح منذ القدم بخصائصه العامة تمتع بها ، اذا استعمل في الطبخ ، وكحافظ للأطعمة ، يتركب الملح من عنصري الصوديوم والكلور واسمه الكيميائي كلوريد الصوديوم ، اما اسمه المعدني فهو الهاليت، ويكون الملح عادة بشكل بلورات صافية في شكل مكعبات كاملة التكوين تقريبا ، اما الشوائب الموجودة في الملح فأنها تعطيه الوان مختلفة منها الابيض او الرمادي او الاصفر او الاحمر .

استخدم الملح منذ اقدم العصور لإعطاء الطعام مذاقا طيبا وهو في ذات الوقت يستخدم لحفظ الاغذية ومنها اللحوم بأنواعها (الحمراء والبيضاء) من التعفن والفساد ، كما دخل الملح في استعمالات وقائية كمادة مطهرة ومعقمة ومنظمة في كثير من المجالات [١].

الملح في المصادر المسمارية

تشير الكلمة الاكدية طبن tabtū [٢] الى الملح الذي يعد اقدم المطيبات المستخدمة في العصور القديمة والى وقتنا الحاضر ، فالملح ضروري للصحة العامة ويحتوي دم الانسان على الملح ، كما يجب ان يكون في خلايا الجسم ملح حتى يمكنها ان تؤدي وظائفها بطريقة صحية ، لذا لايستطيع الانسان الاستغناء عنه في حياته اليومية .

---

* قسم التاريخ / كلية الآداب/ جامعة الموصل .

(١) ملح الطعام ، على الموقع www.marefa.org/index.php

(2)Soden, W . Von , Akkadisches Handworterbuch (AHW), WWisbaden , (1965), Band.3, p. 1377.; Oppenheim, A. l, And Other , Chicago Assyrian Dictionary (CAD), Chicago,1965, vol. 19 , p. 10

لقد ورد ذكر الملح في الكتابات المسمارية ومنها قصة الطوفان البابلية (اتراخاسيس) في اشارة الى الملح الذي كان منتشرا ومعروفا لدى السكان على سطح تربة بلاد الرافدين :

"**في العلى جعل الاله ادد مطره نزرا وفي الاسفل سدت الانهار واوقف تدفق الفيضان في العمق وانقضت الحقول غلالها اصبحت الحقول سوداء بيضاء وانتجت الحقول الواسعة ملحا** " (١)

يدل النص على وجود الملح وتوفره في الحقول وهو في ذات الوقت سهل الحصول عليه .

ومن الجدير بالذكر ان قانون اشنونا (٢٠٥٠-١٧٦١ ق.م) اصدر قائمة بأسعار المواد الغذائية والسلع الرئيسية ومن بينها الملح اذ حدد سعره ومع اسعار الزيت والصوف والحبوب اذ جاء في النص :

" **٢٠ كور** (٢) **من الملح شيقل واحد من الفضة** " (٣)

اما في العصر البابلي الحديث (٧٢٦-٥٣٩ ق.م) وفي عصر بنبوخذ نصر الثاني (٦٠٥-٥٦٢ ق. م) فقد كان الملح رخيصا جدا اذ كان يباع بالطالنت الواحد (يساوي باوزاننا الحالية ٣٠،٣كغم) بما يعادل شيقلا واحدا من الفضة وكان هناك بائع خاص للملح (٤)

---

(١) علي ، فاضل عبد الواحد ، الطوفان ، جامعة بغداد ، ١٩٧٥، ص ٦١-٦٢

(٢) **الكور** : هو مقياس للوزن استخدم في العراق القديم وقد خضع لتغييرات عديدة ، فقد ساوى في العصر السومري القديم ٣٦ لتر اما في عصر اور الثالثة فقد نظم الملك اورنموا المقاييس والمكاييل ومن بينها الكور اذ اصبح يعادل ٣٠٠ لتر وهو يساوي في وقتنا الحالي ٦، ٢٥٢ لترا ، ينظر : رشيد ، فوزي ، الشرائع العراقية القديمة ، بغداد ، ١٩٧٩ ، ص٣٨.

(٣) المصدر نفسه ، ص٨٥؛ الطائي ، منذر علي قاسم محمد ، الاسعار والاجور في العصر البابلي القديم ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٤، ص٣٦

(٤) ليفي ، مارتن ، الكيمياء والتكنلوجيا الكيميائية في وادي الرافدين ، ترجمة وتعليق : محمود فياض المياحي واخرون ، بغداد ، ١٩٨٠ ، ص ٢٣١

مصادر الملح

يتركب الملح من عنصري الصوديوم والكلور واسمه الكيميائي كلوريد الصوديوم وصيغته الجزئية NaClواسمه المعدني الهاليت [١] ، وجد الملح في الطبيعة بأشكال متعددة ومختلفة ، منها بشكل ملح صخري اطلق عليه بالاكدية (Kirban–tabti) او بشكل بلورات مكعبة قد تكون بلا لون او ذات الوان مختلفة منها الاصفر او البني او الازرق وذلك تبعا لاحتوائه على كمية الشوائب واطلق عليه بالاكدية (Idri–tabti) اما الماء الشديد الملوحة فيطلق عليه (me–tãbti) [٢] وعموما فمصدر جميع الملح بما في ذلك الترسبات الموجودة في باطن الارض – هو الاجاج اي المياه المالحة من البحار والبرك والاجسام المائية الاخرى ومن المعروف ان ترسبات الملح الموجودة في باطن الارض قد تكونت بتبخر مياه البحر منذ ملايين السنين [٣] .

واذا كان الملح النقي صعب الحصول عليه فان الملح ذي الشوائب يتم الحصول عليه بسهولة سوآءا من الابار (المياه الجوفية) او من النهر وقد جاء في النص المسماري لرثاء مدينة اكد مايشير الى مياه النهر المالحة :

" **ياأكد نهرك ، الذي يجلب الماء العذب فليعط المالح فقط** " [٤]

وكان لبيئة بلاد الرافدين اثرها على وفرة الملح بشكل كبير ، اذ واجه سكان السهل الرسوبي مشكلة الملوحة التي تغطي الاراضي الزراعية التي لابد ان دفعها النهر ومياه الري الى هذه السهول من الصخور الرسوبية في المنطقة الجبلية بشمال العراق [١]

---

(١) ملح الطعام ، على الموقع
www.marefa.org/index.php

(٢) المتولي ، نوالة احمد محمود ،مدخل إلى دراسة الحياة الاقتصادية لدولة اور الثالثة في ضوء الوثائق المنشورة وغير المنشورة، بغداد، ٢٠٠٧، ص١٧٦–١٧٧.

(٣) ملح الطعام ، على الموقع
www.marefa.org/index.php

(٤) احمد ، عصام عبداللطيف ، الاساطير في حضارة وادي الرافدين ، بغداد ، ٢٠٠٦ ، ص ٤٥–٤٦٦.

اما ماء الري فهو يحتوي على بعض الصوديوم وبعد ان يتبخر ويرشح بترسب الكالسيوم والمغنسيوم ويتحولان الى كاربونات ويصبح وجود ايونات الصوديوم ظاهرا في التربة ومن ثم ذرات الطين تمتص الايونات وتصبح التربة غير نافذة للماء ، ومن ثم يؤدي الى تجمع الملوحة على سطح التربة (٢)

استعمالات الملح

يعد الملح مادة مهمة اختلفت استخداماته في الحياة اليومية ومنها :

١-الطعام

استخدم الملح في اعداد وجبات الاطعمة والاكل من اجل اعطاءها طعما مستساغا وجعلها اكثر قبولا ، ففي مجال اعداد الخبز عرف سكان بلاد الرافدين كيفية اضافة الملح الى الطحين اثناء عجنه تمهيدا لاعداد الخبز والذي عرف بالخبز المملح وورد ذلك بالمصطلح الاكدي akal–tãbti (٣) لذا حرص العراقيون على ضرورة توفره في المنزل اذ قرن وجوده مع وجود الخبز كما جاء ذلك في النص التالي :

" **خير للفقير ان يموت من ان يعيش فاذا حصل على الخبز عدم الملح واذا كان لديه الملح عدم الخبز** " (٤)

يمكن ان يستنتج من النص ان حاجة الانسان الى الملح كحاجته الى الخبز بمعنى ان توفرها في البيت شيئين متلازمين .

---

(١) جاكوبسون ، ثوركليد وادامس ، روبرت ، الملح والطمى في زراعة بلاد مابين النهرين القديمة ، مجلة النفط والتنمية ، مجلد ٦ ، العدد ٨٧، لسنة ١٩٨١، ص١٤٤

(٢) المصدر نفسه ، ص١١٥

(3) CAD, A , p . 238.

(٤) كريمر ، صموئيل نوح ، من الواح سومر ، شيكاغو ، ١٩٥٦ ، ترجمة : طه باقر، ص٢١٧؛
Potts, D, On Salt and Salt Gathering in Ancient Mesopotamia , Journal of Economic and Social History of The Orient (JESHO) Leiden , Vol . 2/7, 1984, p. 223;
الدوسكي ، هيفاء سعيد ، الازمات الاقتصادية في العراق القديم (٢٨٠٠-٥٣٩ق . م) ، دراسة تاريخية ، رسالة ماجسير غير منشورة ، جامعة دهوك ، ٢٠٠٨ ، ص٤٧

وقد جاءنا نص من العصر البابلي القديم (٢٠٠٤- ١٥٩٥ ق. م) يذكر فيه رجلا القي في السجن ومضى على حبسه خمسة شهور وهو يشكو تعاسته ويلتمس من مولاه بان ييسر له سبل العيش ويرسل له الملح والزيت الضروريان كما في النص الاتي :

" **ارسل لي شيئا حتى لا اموت في بيت لبؤس ارسل لي (قا** (١) **من الزيت و (٥) قا من الملح** " (٢)

هذا وقد اضيف الملح الى الطعام من اجل اعداد الوجبات لاسيما في اعداد اللحوم عن طريق سلقها واضافة الملح اليها لإعطائها النكهة الخاصة والطعم المستساغ ، كما ان الملح في ذات الوقت يساعد على نضجها (٣).

وقد ذكر الملح مع الاطعمة التي تقدم في الاحتفالات والاعياد ببلاد الرافدين ومنها احتفالات اكيتو التي تقام في بداية نيسان (الشهر الاول من الاسنة) اذ يشير نص خاص بالإله مردوك عن كيفية تقديم الطعام مع الملح :

" **اليوم ، سيدخل كاهن ال اورى كلو الى حضرة الاله مردوك وسوف يجهز طبق ذهبي عليه لحم مشوي واثنا عشر رغيفا من الخبز ....ذهبي مليء بالملح و ... ذهبي مليء بالعسل واربعة صحون ذهبية** " (٤)

٢- في حفظ الاغذية

---

(١) **القا** : بالسومرية سيلا Sila وبالاكدية (قا) وهي اللتر ويعادل باوزاننا الحالية ٠،٤١٤% لتر ، ينظر : رشيد ، الشرائع العراقية ، ص٣٨

(٢) ديلابورت ، ليو ، بلاد مابين النهرين (الحضارتان البابلية والاشورية) ، ترجمة : محرم كمال ، (مصر ، د . ت) ، ص٢٦٧-٢٦٨.

(٣) للمزيد من المعلومات ينظر :

Bottero , J , The Culinary Tablets at Yale , Journal of the American Oriental Society (JAOS) , New Haven, 1987, p. 15

(٤) النعيمي، راجحة خضر عباس ، الاعياد في حضارة بلاد وادي الرافدين ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ، ١٩٧٦، ص١٠٩.

استعمل الملح كعامل من عوامل الحفظ من التفسخ والتعفن لاسيما في بيئة مثل بلاد الرافدين التي تمتاز بارتفاع درجات الحرارة والرطوبة التي تساعد على تحلل المواد العضوية وتفسخها لذا كان لابد من استخدام الملح لحفظ اللحوم على وجه الخصوص .

ان ذبح حيوان من (الابقار او الماشية) او اي حيوان اخر مشابه او مقارب له بالحجم يحتاج الى اعداد كبيرة من العائلة ليتم تناول لحمه اذ لايمكن اكل اكثر من كمية قليلة منه خلال يوم او يومين على اقل تقدير ، اما اللحم المتبقي فيمكن ان يتفسخ او يتعفن لذا كان لابد من ايجاد وسيلة من اجل المحافظة عليه والاستفادة منه فيما بعد .

وقد اشير في نص الى وليمة اشور ناصر بال الثاني (٨٨٣-٨٥٩ ق. م) التي اقامها بمناسبة تدشين عاصمته كلخو عن اعداد الحيوانات التي قدمت خلال هذه الوليمة ولابد من احتياجهم الى كميات كبيرة من الملح سوآءا لحفظ اللحوم او اضافتها الى الطعام المعد ومما جاء في النص **مايلي:**

" **اعد ١٠٠٠ثور مسمن على الشعير و ١٠٠٠عجل و ١٤،٠٠٠ خروف و ١٠٠٠خروف مسمن و ١٠٠٠حمل و ٥٠٠ ايل و ٥٠٠غزال و ١٠٠٠طير كبير و ٥٠٠ وزة و ٥٠٠ طير و ١٠٠٠ طير (suki) و ٠٠٠، ١٠ طير صغير و ٠٠٠، ١٠ سمكة و ١٠،٠٠٠،٠٠٠ ملح قلوي و (١٠٠) ملح** " (١)

لم يشر النص الى اوزان الملح وانواعها وهل كانت موضوعة في اواني ام جرار لكنه من الكميات الكبيرة المستخدمة في الوليمة لابد ان احتياجهم للملح كان كبيرا وسوآءا لحفظ الطعام (اللحوم) او من اجل اضافته الى وجبات الاطعمة لاعطائها مذاقا مستساغا .

ومن رسالة تعود الى الالف الاول ق ، م وردت اشارة الى عملية حفظ اللحم في الملح كما في النص التالي :

" **اللحم المرسل اليك ضعه في الملح** " (٢)

اما الاسماك فكانت كثيرة الاستعمال سواءا مايقدم للمعابد كقرابين او كغذاء اساسي لعامة الناس ، لذا كان لابد من طريقة لحفظها وابقائها لاطول فترة ممكنة فكانت الاسماك تملح

---

(١) النعيمي ، المصدر السابق ، ص١٠٩؛
Wiseman D, A New Stela of Assur Nasir Pal II , Iraq , vol . XIV, 1952. p. 31-32
(٢) ليفي ، الكيمياء ، ص٢٣٢

وتترك لتجف تمهيدا لحفظها ، وقد عثر المنقبون في الوركاء في معبد (اينانا) عشتار على مساحة غطيت ارضيتها بطبقة سميكة من بقايا السمك بحيث تركت البقايا العظمية لونا ذهبيا غامقا في موضع الكشف ، وربما كان هذا الموضع معدا لحفظ الاسماك عن طريق وضعها في طبقات واحدة فوق الاخرى تمهيدا لتجفيفها ومن ثم حفظها [١]

وجدير بالذكر ان هذه الطريقة في الحفظ مستخدمة في القرى والارياف الى الوقت الحاضر اذ يعمد السكان الى تمليح الاسماك وتجفيفها بتعريضها الى الهواء الطلق .

وفي بلاد النيل برع المصريون في حفظ الاسماك وتجفيفها اذ يشير هيرودوت الى كيفية حفظ الاسماك بان المصريون كانوا يشقون السمكة من منتصفها ويملحونها ويعلقونها على حبال في الشمس او يتركونها في تيار الهواء الجاف ليجف تماما [٢] .

واخيرا لابد من الاشارة الى ان الجثث البشرية كانت تحفظ بالملح اثناء نقلها من مكان الى اخر ولاسيما اذ كانت المسافة بعيدة فقد كتب اشور بانيبال (٦٦٨-٦٢٦ق. م) عن نقله جثة مالك اشير بالنص التالي :

" **ضع جسم نابو – بيل – شوميت ، هذا في الملح ، مع راس حامل ترسه** " [٣]

٣- في دباغة الجلود

لقد اهتدى الانسان القديم ومنذ القدم الى استغلال جلود الحيوانات لحماية جسده من البرد القارص الذي يعانيه في بيئته القاسية ، فعمد الى دبغ الجلود لتخليصها من الرائحة الكريهة التي كانت تنبعث منها وكذلك لاكسابها المرونة والقدرة على مقاومة الماء .

وقاد كان لاستخدام الملح في دباغة الجلود العامل المهم والاساس وتشير الكلمة الاكدية (rasinu) الى دباغة الجلود [٤] ولغرض تهيئة الجلود كانوا يعمدون الى العمليات الكيميائية

---

(1)Buren, Van , D. , Fish Offerings in Ancient Mesopotamia , Iraq , 1948 , Vol . X, p. 148

(٢) وليم نظير ، الثروة الحيوانية عند قدماء المصريين ،(القاهرة ، د. ت) ، ص ١٣٥

(٣) ليفي ، الكيمياء ، ص٢٣٢

(4)CAD, 9, p .299

فبعد سلخ الجلد [١] تملح الجلود المسلوخة ، وتنشر تحت اشعة الشمس بحيث تتفسخ وتتاكسد المواد البروتينية [٢] ، ثم بعد ذلك يتم وضع الجلود في احواض التغطيس التي تحتوي على مياه مشبعة بالاملاح لفترة من الزمن ثم تخرج من الاحواض وتنظف وتجفف ليتم حفظها بعد ذلك[٣]

ونقرا في نص يعود لسلالة اور الثالثة (٢١١٣-٢٠٠٦ ق، م) اعدادا لجلود مسلوخة تمهيدا لعملية نقعها كما في النص الاتي :

" ٤٢جلدا من جلود الغنم ١٤ جلدا من جلود الحمل مع الصوف و ٣٣٩ جلدا من الغنم (وضعت في حوض التغطيس و ٣١٨ جلدا من جلود الغنم و ١٣ جلدا من جلود الحمل لم توضع في حوض التغطيس " [٤]

ويبدو ان نقع الجلود بالملح يعمل على تجميع جزيئات الماء الموجودة في الجلود وامتصاصها لتعد للتبخير ، والملح يعمل في ذات الوقت كمادة معقمة تتسرب خلال سطوح الجلد الى اليافها لتوقف نشاط البكتريا وتمنع تكاثرها [٥].

٤- في الصباغة

استعمل الملح في الصباغة من اجل تعميق درجة اللون في الاصباغ اذ يحدد ذلك استنادا الى كمية الملح الموجود فيه وقد وردنا نص حول تحضير طلاء ازرق كما يلي :

" الرمل ، العشبة البيضاء ، اسحنها جميعا ضعها في تنور بارد ، ذي اربعة تجاويف للتيار الهوائي ، ثم ادفعها بين تجاويف التيار ، اشعل نارا خفيفة بلا دخان اظهر المواد دعها تبرد اسحنها ثانية واضف اليها ملحا نقيا ... في تنور ... دعها تجري على الاجر " [١]

---

(١) الجبوري ، سالم يحيى خلف ، المضامين السياسية والاقتصادية في رسائل منشورة من العصر البابلي القديم (١٨١٣- ١٧٥٠ ق . م) اطروحة دكتوراه ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٦ ، ص١٧٧

(٢) الصوفي ، شذى بشار حسين محمد ، دباغة الجلود وصناعتها في بلاد الرافدين ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٤ ، ص٣٦ ؛ المتولي ، المصدر السابق ، ص٤٦٢

(٣) حبة ، فرج ، الكيمياء وتكنلوجيتها في العراق القديم ، سومر ٢٥ ، ١٩٦٩ ، ص٩٨

(٤) المتولي ، المصدر السابق ، ص٣٦٩

(٥) الراوي ، عادل سعيد ، صناعة الجلود في العراق ، دراسة في جغرافية الصناعة ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ، ١٩٧٥ ، ص٤٦

يدعى هذا الطلاء (الطلاء الملحي) الذي يتشكل فيه طلاء في السليكات المنصهرة وذلك لان سليكات الصوديوم تتكون بتفاعل الملح مع سليكا الطين وبخار الماء فيشكل هذا الطلاء [٢]

٥- في العقاقير الطبية

استخدم الملح بخلطة مع مواد نباتية اخرى من اجل ايجاد العلاجات لبعض الامراض ، فالملح مادة مضادة للتفسخ والتعفن كما هو معروف لذا استعملت كثيرا ضمن الادوية كمادة مطهرة ومعقمة ، فضلا عن دخولها في كثير من العقاقير لمعالجة الامراض اذ جاءتنا نصوص عديدة لعلاج بعض الامراض ومنها :

أ- امراض الراس

استعمل الملح لعلاج امراض الراس ومنها الاصابة بالجرب والحكة :

" **سخن الكبريت ثم دعه يبرد في دهن الراس ، وسخن الملح ودعه يبرد في دهن الراس** "[٣]

ب-امراض العين

استعمل الملح لعلاج امراض العين كما في النص الاتي:

" **الملح الاسود وكبريتات الحديد وحجر الزاب الزنجفر ...والزنجارة وبذر القرفة وذر الدخلة ... هذه الادوية تسخن جيدا ويدهن كلية الثور الاسود تمزج وتستعمل (للعين وسوف يشفى)** " [٤]

ج-امراض الفم

دخل الملح في علاج امراض الفم بخلطة مع مواد اخرى كما في النص :

" **اذا كان عند الرجل مرض في الفم فدق الشيلم في ماء البئر واضف الملح والشب والخل واتركها تحت النجوم والريح ، وباصبع ملفوف عليه قماش كتان نظف بها فمه وسوف يشفى** " [١]

---

(١) ليفي ، الكيمياء ، ص٢٣٢

(٢) المصدر نفسه ، ص٢٣٣

(٣) البدري ، عبد اللطيف ، من الطب الاشوري ، بغداد ، ١٩٧٦، امراض الراس ، ١-٢ .

(٤) البدري، المصدر السابق ، امراض العين ، ص٢-١٥

د- امراض الاذن

ساهم الملح مع بعض المواد الاخرى لعلاج امراض الاذن ومنها الوصفة الاتية :

" اسحن الملح ولفه في قطنة وانثر عليها زيت حب العزيز وضعها في اذنه وادهن صدغيه بزيت حب العزيز ... يأكله حارا ويشربه ويكرر ذلك لثلاثة ايام وسوف .... " (٢)

هـ -امراض البطن

استخدم الملح في علاج آلام الشرج ضمن الوصفة التالية :

اذا كان الرجل مصابا بشكوى الشرج ومثله ....(فيقال) التمر ... وتمزج الملح والدهن وتصنع لبوسات وتضعها في شرجة وسوف يشفى " (٣)

و- امراض الصدر والرئة

دخل الملح في علاج امراض الصدر والرئة كما في الوصفة التالية :

" ... بذر الكتان تطحنه وتعصره ، والسيلم ، الفستق ، هذه الثلاثة الادوية تنشرها على الجلد ، تربتنين الصنوبر على المكان ايضا وتربطها ... ثم تاخذ الملح المتكون من جفاف الشاطئ وتدقة وتصفيه وتعجنه بماء الورد وتربطه عليه وسوفه يشفى " (٤)

٦- في تخريب بلاد الاعداء

مثلما كان للملح استعمالات ايجابية ومفيدة لسكان بلاد الرافدين كان له استعمالات سلبية لاسيما استخدامه كوسيلة من وسائل الدعاية والاعلام لاثارة الرهبة والخوف لدى الاعداء ، اذ ان رش الملح على الارض الزراعية معناه حلول التدمير والتخريب الذي يؤدي الى القحط والمجاعة .

لذا عمد الملوك الاشوريين كوسيلة تعسفية من الدعاية في الحرب برش الملح على اراضي اعدائهم من اجل تدمير اقتصاد تلك البلدان على حد اعتقادهم وهذا ماحدث خلال حملة اشور بانيبال على عيلام سنة ٦٤٣ ق. م ، فقد قام الملك الاشوري بنثر الملح على

---

(١) المصدر نفسه ، امراض الفم ، ص٣-٩

(٢) المصدر نفسه ، امراض الاذن ، ص٤-٨

(٣) المصدر نفسه ، امراض البطن ، ص٥-٢٠

(٤) البدري، المصدر نفسه ، امراض الصدر والرئة ، ص ٦-٣

المقاطعات العيلامية من اجل انهاء قوة عيلام ومنعها من التمرد على السلطة المركزية ، وقد جاء في نص الملك :

" **لمسيرة ٢٥يوما دمرت مقاطعات عيلام ، ونثرت الملح والسلحو (نبات صحراوي) عليها ... وجمعت تراب سوسة ومدالتو وبقية مدنهم ، واخذته الى اشور** " (١)

يستنتج من النص ان اسلوب نثر الملح هو وسيلة اعلامية بالدرجة الاولى اذ لايعقل ان يحمل الجيش الاشوري كميات كبيرة من اجل نثرها في المقاطعات الكبيرة والكثيرة ، اذ ان نثر الملح لابد ان كان يتم بصورة رمزية فقط وكما ذكرنا فهو وسيلة اعلامية لاخافة الاعداء وبالتالي منعهم من التمرد وشن الحرب .

الخاتمة

نستنتج من البحث ان الملح كان له فوائد متعددة سواءا اكان قديما او حديثا ، وقد عرفه سكان بلاد الرافدين من عصور قديمة نتيجة لتوفره في بيئتهم بكثرة وسهولة الحصول عليه في بيئتهم ، جعلهم يفكرون في الاستفادة منه .

لذا نجد ان استعمالات الملح كانت مختلفة فمنها اعطاء الطعم المميز الى الطعام المطبوخ وكذلك في حفظ المواد الغذائية ومنها اللحوم على اختلاف انواعها ، كما كان له فائدة لبعض الصناعات ومنها الدباغة والصياغة ، فضلا عن استخدامه في تركيب العقاقير الطبية لمعالجة المرضى ومنها امراض الصدر والراس وامراض الفم والبطن ... الخ .

---

(1)Luckenbill , d, d. Ancient Records of Assyrian and Babylonian (ARAB) , Chicago , 1926 -27, VoL. II, T. N, p. 810-811;

الدوري ، رياض عبد اللطيف ، اشور بانيبال (٦٦٩–٦٢٧ ق. م) سيرته ومنجزاته ، جامعة بغداد ، ١٩٨٦ ، ص ١٢٦–١٢٧: كنتنيو ، جورج ، الحياة اليومية في بلاد بابل واشور ، ترجمة : سليم طه التكريتي ، ط٢ ، بغداد ، ١٩٨٦ ، ص ٢٧

Salt and its Uses in Mesopotamia

Dr. Suhaila Majeed Ahmed

Abstract

The research deals with salt and its uses in Mesopotamia starting with the designation of salt and its cuneiform texts and then introducing salt Egypt and how to get it. The quality of it was rocky or cubic crystals may be colorless or may be colors including yellow, brown or blue, because it contains a quantity of impurities give it different colors.

It is known that the source of salt is the sediment found in the ground that originally formed from water in the sea. The research also dealt with the use of salt through its use as one of the essential flavors in food in order to give the taste palatable or use as a preservative, especially with meat in particular, as well as used in some important industries, including tanning and formulation and in medical drugs.